

Schoko-Küchlein mit Himbeerpüree

Für zwei Personen

Für den Schokokuchen:

100 g Zartbitterschokolade	100 g Butter	3 Eier
60 g Mehl	135 g Zucker	20 g Kakaopulver
Butter		

Für das Himbeerpüree:

250 g Himbeeren	1 Zitrone	100 g Puderzucker
-----------------	-----------	-------------------

Für den Schokokuchen:

Den Backofen auf 210 Grad Heißluft vorheizen.

Butter und Schokolade über dem Wasserbad schmelzen. Anschließend mit den Eiern und Zucker schlagen und zum Schluss Mehl und Kakaopulver zufügen.

Kleine Souffléförmchen mit Fett einfetten, den Teig in die Form hineinfüllen und ungefähr 7 bis maximal 10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Für das Himbeerpüree:

Ungefähr ein Drittel der Himbeeren mit einem Pürierstab fein pürieren.

Zitrone auspressen. Püree mit 5 EL Zitronensaft und etwas Puderzucker abschmecken. Die restlichen Himbeeren dazugeben und unterrühren.

Das Küchlein in der Form auf einem Teller anrichten, das Püree dazugeben, mit Puderzucker garnieren und servieren

Robin Hergel am 05. März 2020